Мясорубка с охлаждением HNC EK-32S

Основные характеристики

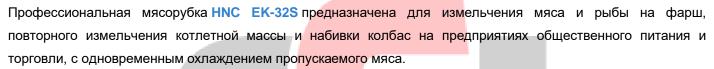
Производительность 600 кг/ч Набор ножей и решеток есть

Скорость оборотов 210 об/мин

Напряжение 220 В (380 В) опционально

Мощность 2.2 кВт Ширина 330 мм Глубина 860 мм Высота 480 мм Вес (без упаковки) 91 кг Вес (с упаковкой) 102 кг Страна-производитель **Турция**





Система охлаждения позволяет перерабатывать мясо не прерывая холодовой цепи. При этом также прекращается процесс роста бактериальной флоры. Вкус, цвет и питательные свойства фарша остаются неизменными и сохраняются долгое время. Мясорубку можно использовать непрерывно, при этом нет необходимости каждый раз снимать режущую головку для очистки или хранить ее в холодильнике.

Особенности:

Прямое и реверсивное движение

Редуктор в масляной ванне с зубчатыми колесами

Корпус и поддон из высококачественной нержавеющей стали модели AISI304

Корпус, шнек, зажимная гайка из стали с хромированным покрытием

Разбираемый для чистки узел измельчения

Узел измельчения из нержавеющей стали

Толкатель из полиэтилена

Дополнительные характеристики:

Диаметр отверстий решетки: 4,5 мм Габариты в упаковке: 400x880x540 мм

Опции (приобретаются отдельно):

Полностью из нержавеющей стали

